

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2017. Menggali Potensi Uwi, Umbi yang Kaya Khasiat. <http://regional.liputan6.com> diakses tanggal 22 Februari 2018.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis 18th Edition. Association of Official Analytical Chemists International. Gaithersburg, Maryland, USA.
- Cakrawati, D. dan Kusumah, M.A. 2016. Pengaruh penambahan cmc sebagai senyawa penstabil terhadap yoghurt tepung gembili. AGROINTEK 10 (2) : 76 – 84.
- Chandan, R. C. 2006. Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks. IOWA : Blackwell Publishing Company.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hafsah dan Astriana. 2012. Pengaruh variasi *starter* terhadap kualitas yoghurt susu sapi. Jurnal Bionatur, 12 (2) : 96-102.
- Halim, C.N. dan Zubaidah, E. 2013. Studi kemampuan probiotik isolate bakteri asam laktat penghasil eksopolisakarida tinggi asal sawi asin (*Brassica juncea*). Jurnal Pangan dan Agroindustri 1 (1) : 129-137.
- Han, X., Yang, Z., Jing, X., Yu, P., Zhang, Y., Yi, H. and Zhang, L. 2016. Improvement of Texture of Yoghurt by Use of Exopolysaccharide Producing Lactic Acid Bacteria. BioMed Research International, 1-6.
- Hapsari, R. T. 2014. Prospek uwi sebagai pangan fungsional dan bahan diversifikasi pangan. Buletin Palawija 27 : 26-38.

- Hassan, A. dan Amjad, I. 2010. Nutritional evaluation of yoghurt prepared by different *starter* cultures and their physicochemical analysis during storage. *African Journal of Microbiology Research*, 4 (1): 022-026.
- Jayakody, L., Hoover, R., Liu, Q. and Weber, E. 2005. Studies on tuber and root stratches. I. structure and physicochemical properties of innala (*Solenostemon rotundifolius*) stratcher grown in srilanka. *Food Research International*, 38: 665-680.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Yoghurt. eBookPangan.com
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M. dan Al Baari, A. M. 2013. Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (4).
- Lee, W.J. and Lucey, J.A. 2010. Formation and physical properties of yoghurt. *Asian-Aust. J. Anim. Sci.*, 23 (9): 1127-1136.
- Miller, G.D., Jarvis, J.K. and McBean, L.D. 2000. *Handbook of Dairy Foods and Nutrition*, 2nd Edition. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Fulda, Germany.
- Mujiono, Nurtomo, B. dan Budijanto, S. 2016. Pengembangan mi bebas gluten dengan teknologi ekstruksi. *Jurnal Pangan* 25 (2) : 125-136.
- Najgebauer-Lejko, D., Sady, M., Grega, T., Faber, B., Domagala, J. and Machaczka. 2007. Effect of addition of starches of different botanical origin on the texture and rheological properties of set-style yoghurts. *Biotechnology in Animal Husbandary* 23 (5-6) : 95-102.

- Nudyanto, A. dan Zubaidah, E. 2015. Isolasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida dari Kimchi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2) : 743-748.
- Petry, S., Furlan, S., Crepeau, M.J. Cerning, J. and Desmazeaud, M. 2000. Factors Affecting Exocellular Polysaccharide Production by *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* Grown in a Chemically Defined Medium. *Appl. And Environment. Microbiol.* 66 (8) : 3427 – 3431.
- Purnamasari, L., Purwadi, dan Thohari, I. 2015. Quality of set yoghurt by adding various concentration of cross link sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) strach. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.
- Roberfroid, M. B. 2001. Prebiotics : preferential substrates for specific germs. *The American Journal of Critical Nutrition* 73 (2).
- Richana, B. dan Sunarti, T.C. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubi kelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen*, 1(1): 29-37.
- Rosa, N. 2010. Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dalam Bentuk Tepung dan Pati sebagai Prebiotik pada Yoghurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia coli*. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Sari, N. K. 2010. Pemanfaatan Biosolid. E-Book. Yayasan Humaniora. Klaten.
- Sawitri, M., Manab, A. dan Lupita, T.W. 2008. Kajian Penambahan Gelatin terhadap Keasaman, pH, Daya

Ikat Air dan Sineresis Yoghurt. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 3(1): 35-42.

Sintasari, R. A., Kusnadi, J. dan Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (3) : 65-75.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 2981:2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.

Sukardi, Hindun, M.P. dan Hidayat, N. 2001. Optimasi penurunan kadungan oligosakarida pada pembuatan tepung ubi jalar dengan cara fermentasi. Jurnal Teknologi Pertanian 2 (1) : 40-50.

Surahman, D. N. 2005. Pengaruh jenis penstabil gelatin dan agar batang dan konsentrasi penstabil terhadap produk soyghurt. Widyariset 8 (1) : 144-156.

Tamime, A. 2006. Fermented Milks. IOWA : Blackwell Publishing Company.

----- and Robinson, R. K. 2007. Yoghurt Science and Technology. Third Edition. Woodhead Publishing Company. Cambridge.

Udensi, E.A., Oselebe, H.O. and Iweala, O.O. 2008. The investigation of chemical composition and functional properties of water yam (*Dioscorea alata*): effect of varietal differences. Paskitan Journal of Nutrition, 7(2) : 342-344.

Umam, K. dan Manab, A. 2007. Seleksi Bakteri Asam Laktat Penghasil Eksopolisakarida. J. Ternak Tropika 6 (2) : 79-87.

- Wheatley, C., Scott, G.J., Best, R. and Wiersema, S. 2002. Adding Value to Root and Tuber Crops a Manual on Product Development. CIAT. International Center for Tropical Agriculture. Cali, Columbia.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. 2011. Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea spp.*) Agritech, 31 (4): 378 – 383.
- Winarti, S. dan Saputro, E.D. 2013. Karakteristik tepung prebiotik umbi uwi (*Dioscorea spp.*) Jurnal Teknik Kimia, 8 (1): 17 – 21.
- Yunita, M., Hendrawan, Y. dan Yulianingsih, R. 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda Indonesia berdasarkan TPC (*total plate count*) dengan metode *pour plate*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 3 (3) : 237-248.
- Yusmarini dan Efendi, R. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. Jurnal Natur Indonesia 6 (2) : 104 – 110.
- Zubaidah, E., Saparianti, E. dan Mawardhini, M. 2005. Peranan substitusi dengan sari wortel dan kondisi fermentasi terhadap karakteristik minuman susu terfermentasi bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (2) : 93-100.
- Liasari, Y. dan Saparianti, E. 2008. Produksi Eksopolisakarida oleh *Lactobacillus plantarum* B2 pada Produk Prebiotik Berbasis Buah Murbei. Jurnal Teknologi Pertanian 9 (1): 59-68.

